# Muzium Kimchi

**Muzium Kimchi** atau ***The Kimchi Field Museum*** di Seoul, Korea ialah sebuah muzium yang tujuannya adalah untuk mendedahkan kepada dunia tentang salah satu perkara utama masakan Korea, kimchi. Pameran memberi tumpuan khusus kepada sejarah kimchi itu, kelainannya, dan kepentingannya kepada budaya dan masakan Korea. Ia terbuka kepada sesiapa sahaja yang ingin belajar tentang kimchi, hidangan Korea yang paling terkenal. Muzium ini mengumpul data sumber kimchi yang berkaitan dan statistik dan juga menawarkan pelbagai aktiviti, seperti proses membuat kimchi dan merasa kimchi setiap bulan.[1]

**Muzium Kimchi**



Pintu masuk ke muzium

**Nama Korea**

| | |
|---|---|
| Hangul | 김치박물관 |
| Hanja | 김치博物館 |
| Perumian Semakan | Gimchi Bangmulgwan |
| McCune–Reischauer | Kimch'i Pangmulgwan |



Rencana ini sebahagian daripada

**Masakan Korea**
**한국 요리**
**조선 료리**

**Ruji**

Bap · Juk (mieum · ) · Guksu · Mandu · Kimchi bokkeumbap

**Sampingan**

**Makanan jeruk**

Kimchi · Jangajji · Jeotgal · · Baek kimchi · Dongchimi · Kkakdugi · Nabak kimchi

**Sup & stu**

Guk · Tang · Jjigae · Jeongol · Kimchi jjigae

**Banchan**

Bokkeum · Jorim · Jjim · Seon · Gui · · Hoe · Jeon · · Bugak · Po · Pyeonyuk · Jokpyeon · Muk · Namul ( · ) · Ssam · Dubu kimchi · Kimchijeon

**Manisan**

Tteok · Hangwa (Yumilgwa · Yeot · Gangjeong · Mandugwa · Jeonggwa · Suksilgwa · Yakgwa · Gwapyeon · Dasik)

**Minuman**

Senarai minuman Korea
Cha · Hwachae · Sikhye · Sujeonggwa

**Perasa**

Doenjang · Gochujang · Ssamjang · Ganjang · Cuka · Sos mustard · Minyak · Jocheong ·

**Perkakasan**

Sujeo · Onggi · Jangdok · · ·

**Upacara & Perayaan**

Doljanchi · Hwangab ·

**Lain**

Muzium Medan Kimchi · Peti sejuk Kimchi · Masakan Korea Cina · Masakan diraja Korea · Senarai hidangan Korea

**Korea portal**

L · B · S (https://ms.wikipedia.org/w/index.php?title=Templat:Masakan_Korea&action=edit)

# Isi kandungan



# Maklumat am

- Diwujudkan: 1986
- Lokasi dahulu: B2 Coex Mall 159, Samseong-dong, Gangnam-gu, Seoul, Korea Selatan
- Laman web: www.kimchimuseum.co.kr [2]

Muzium ini telah ditutup dan dibuka semula di lokasi yang baru pada bulan Mac 2015.[3]

# Sejarah

Muzium Kimchi pada asalnya diwujudkan pada 1986 oleh Pulmuone Inc., salah satu syarikat pengeluaran makanan yang terbesar di Korea, in *Pil-dong*, *Jung-gu*. Pada tahun 1988, muzium ini telah berpindah ke COEX (Pusat Konvensyen dan Pameran) untuk memberi publisiti kepada kimchi di kalangan pelancong asing datang untuk Sukan Olimpik Musim Panas yang diadakan di Seoul, Korea Selatan. [2]

Pada tahun 2000, muzium ini telah diubahsuai untuk meluaskan kawasan muzium dan meningkatkan kemudahan kepada pengunjung berikutan Mesyuarat Asia-Eropah ketiga di Seoul, dirangka untuk mengeratkan hubungan dalam politik, ekonomi, dan budaya di kalangan empat puluh satu negara ahli .

# Pameran



Pelbagai kimchi

Muzium ini dibahagikan kepada tiga bahagian yang berbeza. Setiap bahagian muzium menggambarkan jenis maklumat kimchi yang berkaitan.

Bahagian pertama muzium ini kebanyakannya berkaitan dengan sejarah kimchi ini. Dalam bahagian pertama, "Pameran Buku Purba mengenai Sejarah Kimchi," pengunjung boleh melihat buku-buku lama dan barang-barang yang berkaitan dengan sejarah kimchi. Dalam "Model Kimchi dalam Setiap Zaman" pelawat boleh memeriksa trend kimchi dalam tempoh masa sejarah Korea. Bahagian seterusnya muzium memperkenalkan cerita bagaimana manusia mula memasukkan cili dalam kimchi. Terdapat garis masa terperinci membolehkan pengunjung untuk mudah melihat sejarah kimchi.

Cabang kedua Muzium Kimchi mengandungi seksyen yang memaparkan proses membuat kimchi, dan juga filem pendek yang dimainkan secara berkala. Terdapat satu bahagian di mana orang ramai boleh melihat model lapan puluh jenis kimchi. Di dinding terdapat ilustrasi grafik, termasuk resipi kimchi, dengan gambar dan penerangan bagi setiap perkara. Di samping itu terdapat maklumat lanjut mengenai jenis rempah yang telah digunakan sebelum mereka menerima pakai cili merah dari Jepun dan Korea. Bahagian yang lain menunjukkan jenis kimchi mengikut daerah geografi.

Selain itu, muzium ini turut menyediakan penjelasan terperinci proses membuat kimchi dengan diorama bagi setiap langkah pembuatan. Ada juga satu bahagian orang ramai boleh melihat persekitaran yang biasa (latar belakang) yang biasa pada hari membuat kimchi, termasuk bentuk-bentuk tembikar bersejarah digunakan untuk proses penapaian dan penyimpanan.

Terdapat dua zon gambar untuk orang ramai boleh mengambil gambar kimchi. Juga, dalam bahagian tertentu, orang boleh membaca tentang khasiat pemakanan kimchi dan perbandingkan dengan lain-lain jenis sayuran yang ditapai di seluruh dunia. Tetamu juga dijemput untuk melawat kawasan bagi mereka dapat memerhatikan bakteria *Lactobacillus* dalam kimchi melalui mikroskop. Tambahan pula, muzium ini juga memaparkan peta dunia besar dengan negara-negara yang mengeksport kimchi. Sebuah bilik merasa dibuka untuk orang ramai menguji dua jenis kimchi dalam setiap bulan.

Bahagian terakhir muzium mempunyai ruang data di mana orang ramai boleh membaca buku-buku lama atau kebelakangan ini tentang bukan sahaja kimchi, tetapi juga tentang makanan tradisional Korea. Terdapat juga artikel yang berkaitan dengan kimchi dan filem.

# Rujukan

1. Kang, Michelle (25 May 2012). "Kimchi, liquor on display at unique museums" (http://koreajoongangdaily.joinsmsn.com/news/article/article.aspx?aid=2953372). *Joongang Daily*. Dicapai pada 6 October 2012.
2. Kimchi Field Museum (http://www.kimchimuseum.co.kr/foreigner/english/intro.asp), English intro.
3. http://www.kimchimuseum.co.kr/pul_pop/2013/en/0813/pop.html

# Lihat juga

- Kimchi
- Muzium Perkakas Dapur & Tteok
- Senarai muzium di Seoul



Wikimedia Commons mempunyai media berkaitan ***Muzium Kimchi (https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:Muzium_Kimchi?uselang=ms)***

L · B · S (https://ms.wikipedia.org/w/index.php?title=Templat:Kimchi&action=edit) **Kimchi**

Baek kimchi · Dongchimi · Dubu kimchi · Gimjang · Kimchi bokkeumbap · Kimchijeon · Kkakdugi · Lactobacillus kimchii · Muzium Kimchi · Nabak kimchi · Peti sejuk kimchi